



DOMAINE DE LA FESSARDIÈRE

Muscadet La Mer 2022

25,95\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14846293
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	22.56\$
🏭	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
👉	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée de la Loire
📍	Sous-région	Nantes
👉	Appellation	Muscadet
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Muscadet 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine de la Fessardière produit des vins en agriculture biologique depuis 1997. Ce sont aujourd'hui Jérôme et Emeline, deux passionnés de vin, qui sont à la tête de ce domaine de 25 Ha situé à Vallet, au cœur du vignoble Nantais sur le lieu-dit de « La Fossardière ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, nez floral et fruité, notes d'agrumes, on retrouve des parfums iodés et une touche fumée. La bouche est ronde, charnue, fruitée et acidulée. Ce vin convient parfaitement à l'apéritif avec une planche de fromage. Il peut également vous accompagner tout au long du repas, sur un plateau de fruits de mer, un poisson ou une viande blanche.

Ouvrir une à deux heures avant consommation. Servir frais (10-12°C).

NOTES SUR LE PRODUIT

100% melon de bourgogne, sol silico-argileux, peu profond, très caillouteux. Elevage sur lie en cuve et partiellement en fûts de chêne ancien.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal